
BLAUFRÄNKISCH DEUTSCHKREUTZ Original Infos zum Wein



Die Trauben für unseren BLAUFRÄNKISCH Deutschkreutz Original kommen immer aus verschiedenen, sehr guten Lagen innerhalb von Deutschkreutz. Geringe Ernteerträge sowie vollreifes Traubenmaterial sind Grundvoraussetzungen für diesen Wein.

Der Wein, den man auch in die Kategorie „Ortswein“ einordnen könnte, ist ein Botschafter für Deutschkreutzer Terroir:

Er hat eine ausgeprägte, saftige Frucht, viel Körper und samtige Tannine.

Der 12-monatige Ausbau in 500- und 700-L-Fässer verleiht dem Wein eine feine, edle Würze.

Allgemeines über die Sorte BLAUFRÄNKISCH

Die altösterreichische Rebsorte BLAUFRÄNKISCH ist wohl die wichtigste rote Varietät des Burgenlandes und wohl auch die wertvollste Rotweinsorte hierzulande. Das Bukett ist unverkennbar eigenständig mit reichen Fruchtnuancen, die von Herzkirschen über Waldbeeren, Weichseln und Zwetschken reichen können, gepaart mit feiner Würze. Mit längerer Flaschenreife wechseln viele hochwertige Blaufränkische zu einem fast Pinot-artigen Geschmacksbild über. Auf den schweren Böden des Mittelburgenlandes kann der BLAUFRÄNKISCHE schon ab einem Mostgewicht von rund 17° KMW durchaus achtbare Ergebnisse liefern, während dies anderswo erst ab etwa 19° KMW möglich ist. Der BLAUFRÄNKISCH eignet sich für den holzbetonten Ausbau ebenso wie für den Verschnitt mit Zweigelt, Merlot oder Cabernet Sauvignon; in solchen Cuvées gibt er meist den Ton an. Hervorragende Blaufränkischweine gedeihen im ganzen Burgenland, vor allem an den Abhängen des Leithagebirges sowie im Mittel- und Südburgenland (REBSORTENKUNDE vinaria WEINGUIDE 2018/19).